

A LA CARTA ア・ラ・カルト

PLATOS FRÍOS ★ COLD DISHES ★ 冷たいお料理

CEBICHE DE PESCADO (GF) 2,000 (S) | 3,000 (L)

Seasonal fish, marinated in *Ají Limo* peppers, cilantro and key lime juice,
served with Peruvian corn, sweet potato and seaweed

鮮魚のセビチェ 旬の鮮魚、「アヒ・リモ」とうがらし、コリアンダーとキーライムのマリネ
ペルー産とうもろこし2種類、さつまいも、とさか海苔添え

CEBICHE NIKKEI 2,000 (S) | 3,000 (L)

Seasonal fish, cucumber, myoga and seaweed, marinated in *Rocoto* peppers, soy sauce and key lime juice

ニッケイ・セビチェ 旬の鮮魚、胡瓜、茗荷、とさか海苔、「ロコト」とうがらし、キーライム、醤油

CEBICHE MIXTO (GF) 3,800

Seasonal fish, hard clams, scallops, shrimp and sea urchin ceviche

セビチェ・ミクスト 旬の鮮魚、蛤、帆立、エビ、ウニのセビチェ

TIRADITO DE PESCADO (GF) 2,800

Slices of seasonal fish, served with *Ají Amarillo* peppers, cilantro and key lime sauce

ティラディート 旬の鮮魚の刺身、「アヒ・アマリージョ」とうがらし、コリアンダーとキーライムのソース

CAUSA DE PAPA AMARILLA RELLENA DE POLLO (GF) 1,800

Mashed yellow potatoes, seasoned with lime and *Ají Amarillo* peppers, filled with pulled chicken and vegetables

カウサ・レジェーナ ライムと「アヒ・アマリージョ」とうがらしで風味つけたマッシュポテト チキンと野菜詰め

DEGUSTACIÓN DE CAUSAS (DE POLLO, DE CANGREJO, DE PULPO) (GF) 2,400

Three kinds of *Causas* (chicken and avocado, snow crab and cucumber, octopus and olives)

3種のカウサ (チキンとアボカド/ズワイガニと胡瓜/タコとオリーブ)

PAPA CON SALSA HUANCAÍNA (GF) 1,600

Boiled potatoes covered with a cheese, milk and *Ají Amarillo* peppers sauce

パパ・ア・ラ・ワンカイーナ 茹でたじゃがいも、チーズ、ミルクと「アヒ・アマリージョ」とうがらしソース

PULPO AL OLIVO (GF) 2,000

Sliced octopus with “Botija” purple olives (three ways)

プルポ・アル・オリーブ 茹でたタコ、ペルー産紫オリーブ（ソース、チュイル、ドライ）

PLATOS CALIENTES ★ WARM DISHES ★ 温かいお料理

ANTICUCHOS DE CORAZÓN (FRESCO) 2,100

Grilled local beef heart, marinated in *Ají Panca* peppers, cumin, black beer and red wine vinegar

アンティクーチョ 国産牛ハツの串焼き 「アヒ・パンカ」とうがらし、クミン、黒ビールと赤ワインビネガー風味

YUCA FRITA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO (GF) 1,400

Deep fried cassava roots with *Ají Amarillo* peppers sauce

ジユカ・フリタ キャッサバ芋のフライ 「アヒ・アマリージョ」とうがらしソース

TAMAL DE PANCETA DE CERDO (GF) 1,400

Pork belly tamal with red onions, *Ají Limo* peppers, cilantro and lime sauce

タマル つぶした「モテ」とうもろこしと豚バラ肉のバナナの葉包み蒸し

赤玉ねぎ、「アヒ・リモ」とうがらし、コリアンダーとライムソース

SOPA DE QUINUA (GF) 1,800

White, red and black quinoa soup

ソパ・デ・キヌア 3色のキヌアのスープ

SOPA CRIOLLA 2,600

Beef, tomato, oregano, milk and noodles soup

ソパ・クリオジャ 牛ヒレ肉、「アヒ・パンカ」とうがらし、トマト、オレガノとミルクのパスタ入りスープ

ESTOFADO DE QUINUA CON PESCADO A LA PLANCHA (GF) 2,400

Quinoa stew, seared bonito, sprouts

エストファード・デ・キヌア キヌアの煮込みとカツオの鉄板焼き

SUDADO DE CHITA (GF) 4,000

Whole red seabream, braised in *Chicha de Jora*, white wine, *Ají Amarillo* peppers and tomato

真鯛のスタード 真鯛の蒸し煮 「チチャ」醗酵とうもろこしジュース、白ワイン、「アヒ・アマリージョ」、トマト

ARROZ CON MARISCOS (GF) 2,600

Rice with shrimp, octopus, calamari and scallops

アロス・コン・マリスコス エビ、タコ、イカとホタテのごはん

TACU TACU CON SALSA DE MARISCOS (GF) 2,800

Fried beans and rice, topped with shrimp, octopus and calamari sauce

タクタク・コン・マリスコス 豆の煮込みとライスを焼いた「タクタク」にエビ、タコとイカのソース

AJÍ DE GALLINA 2,000

Chicken breast, Ají Amarillo peppers, milk, Parmigiano Reggiano and pecan nuts stew

アヒ・デ・ガジーナ 親鶏のスープで仕込んだ若鶏の胸肉、とうがらし、ミルク、
チーズとペカンナッツの煮込み ライス付き

ESCABECHE DE POLLO (GF) 2,800

Fried Daisen chicken, marinated in red onions, Ají Panca and Ají Amarillo peppers,
oregano and red wine vinegar with side of fried cassavas

鶏肉のエスカベージェ 大山鶏の骨つきもも肉、赤玉ねぎ、2種類のとうがらし
オレガノと赤ワインビネガーのマリネソース キャッサバ芋添え

CARAPULCA CON POLLO (GF) 2,800

Dried potatoes stew with fried Daisen chicken

カラプルカ 干しじゃがいもの煮込み 大山鶏の骨つきもも肉添え ライス付き

ARROZ CON PATO (GF) 2,800

Baked duck and rice, cooked with cilantro, black beer, Chicha de Jora and Ají Amarillo peppers

アロス・コン・パト 鴨、黒ビール、「チチャ」醗酵とうもろこしジュースを使ったコリアンダー風味のごはん

CAU CAU (GF) 2,000

Beef tripe and potato stew, Ají Amarillo peppers and Hierba Buena mint

カウカウ 牛ハチノス、じゃがいも、イエルバブエナ（ミント）、
「アヒ・アマリージョ」とうがらしの煮込み ライス付き

SECO DE RES (DE “KUROGE WAGYU” CLASE A5) (GF) 3,000

Kuroge Wagyu (A5 grade) beef and cilantro stew

セコ・デ・レス 黒毛和牛(A5 ランク)とコリアンダーの煮込み ライス付き

LOMO SALTADO DE LOMO FINO 2,800

Stir-fried beef tenderloin, Ají Amarillo peppers, red onion, tomato, cilantro and fried potatoes

ロモ・サルタード 国産牛ヒレ肉、「アヒ・アマリージョ」とうがらし、赤玉ねぎ、トマト、
青ネギ、フレンチフライ、コリアンダーの炒め ライス付き

POSTRES ★ DESSERTS ★ デザート

POSTRE DE LA SEMANA 1,000～

This week's dessert

今週のデザート

HELADO DE LÚCUMA 800

Lúcuma ice cream

ルクマ アイスクリーム

SORBETE DE CHIRIMOYA 800

Chirimoya sorbet

チリモヤ ソルベ

SORBETE DE AGUAYMANTO 800

Aguaymanto (Inca berry) sorbet

アグアイマント ソルベ

HELADO DE CHOCOLATE (DE CACAO PERUANO) 800

Chocolate ice cream made with Peruvian Amazonian cacao

ペルー産アマゾンカカオのチョコレートアイスクリーム

CERVEZAS ★ ビール

| | | |
|----------------------------|-----------------------------------|-------|
| 生ビール | SUNTORY THE PREMIUM MALTS | 750 |
| CERVEZA CRISTAL | クリスタル (ペルー産 スッキリしたビール) | 850 |
| CERVEZA CUSQUEÑA | クスケーニャ (ペルー産 スタンダードなラガー) | 850 |
| CERVEZA CUSQUEÑA RED LAGER | クスケーニャ・レッド・ラガー (ペルー産 コクのあるダークラガー) | 850 |
| CERVEZA CUSQUEÑA TRIGO | クスケーニャ・トリゴ (ペルー産 小麦のホワイトエール) | 900 |
| CERVEZA CUSQUEÑA QUINUA | クスケーニャ・キヌア (ペルー産 キヌアの苦味のあるラガー) | 900 |
| CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA | クスケーニャ・ネグラ (ペルー産 甘めの黒ビール) | 900 |
| CERVEZA NEGRA MODELO | ネグラ・モデルロ (メキシコ産 黒ビール) | 1,000 |
| NON-ALCOHOLIC BEER | ノン・アルコール・ビール | 700 |

CÓCTELES DE PISCO ★ ピスコベースのカクテル

<SOURS サワー>

| | | |
|---|---|--------|
| PISCO SOUR (PISCO EL SARCAJ DE AZPITIA) | ピスコ・サワー (lime juice, egg white, bitters) | 1,300 |
| AGUAYMANTO SOUR | アグアイマント・サワー (inca berry, lime juice) | 1,000 |
| MARACUYÁ SOUR | パッションフルーツ・サワー (passion fruit juice, egg white) | 1,200 |
| STRAWBERRY SOUR | イチゴ・サワー (strawberry infused pisco, lime juice, egg white) | 1,300 |
| CHICHA SOUR | チチャ・サワー (purple corn juice, passion fruit, lime juice, egg white) | 1,200 |
| BARTENDER'S RECOMMENDED PISCO SOUR | おすすめピスコサワー | 1,200~ |

<SHORT COCKTAILS ショート>

| | | |
|--------------------------------------|---|-------|
| CAPITÁN (PISCO EL SARCAJ DE AZPITIA) | カピタン (red vermouth, orange bitters) | 900 |
| PISCOTINI | ピスコティーニ (dry vermouth) | 900 |
| PISCO MARGARITA | ピスコマルガリータ (cointreau, lime juice, maras salt) | 900 |
| PISCOPÓLITAN | ピスコポリタン (cranberry juice, cointreau, lime juice) | 900 |
| CHICHAPÓLITAN | チチャポリタン (purple corn syrup, cointreau, lime juice, passion fruit juice) | 900 |
| ALGARROBINA | アルガロビナ (egg yolk, milk, Algarrobo Peruvian carob syrup) | 1,000 |

<LONG COCKTAILS ロング>

| | | |
|----------------------|---|-------|
| CHILCANO | チルカノ (lime juice, bitters, ginger ale) | 900 |
| CHILCANO DE MARACUYA | パッションフルーツのチルカノ (passion fruit, lime, bitters, ginger ale) | 1,000 |
| CHILCANO DE ALBAHACA | フレッシュバジルのチルカノ (fresh basil leaves, lime juice, bitters, ginger ale) | 1,100 |
| CHILCANO DE CAMPARI | カンパリのチルカノ (campari, lime juice, bitters, ginger ale) | 1,000 |
| PISCO TÓNIC | ピスコ・トニック (lime, tonic water) | 800 |
| AGUAYMANTO JULEP | アグアイマント・ジュレップ (inca berry, lime, "hierba buena" mint leaves) | 1,200 |
| PISCO MOJITO | ピスコ・モヒート ("hierba buena" mint leaves, sugar, lime) | 1,100 |

<MACERADO BASED COCKTAILS マセラードカクテル>

Our own infused pisco based cocktails. Ask our bartender for more details.

自家製でピスコに様々な食材を漬け込んだフレーバードピスコを色んなスタイルのカクテルで楽しんで頂けます

スタッフにお尋ねください

VINOS ★ ワイン

* Pida nuestra carta de vinos. * Please ask for our wine list. * ワインリストをご覧ください。

RON PERUANO ★ ペルー産ラム

CARTAVIO Solera 12 años カルタビオ・ソレラ 12年 1,000

CARTAVIO XO カルタビオ・XO 1,200

* ソーダ割りは表記の値段+100円、トニック、ジンジャーエール割りは表記の値段+200円

* For soda add 100 yen to the listed rum price. For tonic water or Ginger Ale, add 200 yen to the listed rum price

<PERUVIAN RUM BASED COCKTAILS ペルー産ラムベースのカクテル>

CUBA LIBRE クバ・リブレ (gold rum, lime, coke) 1,200

PERUVIAN GOLD RUM MOJITO モヒート (gold rum, hierba buena, lime juice, soda) 1,300

RUM PUNCH ラム・パンチ (gold rum, pineapple juice, lime juice, soda) 1,300

WHISKY ★ ウイスキー

SUNTORY CHITA 知多 900

SUNTORY HAKUSHU 白州 1,200

SUNTORY YAMAZAKI 山崎 1,200

SUNTORY HIBIKI BLENDER'S CHOICE 響 1,400

ICHIRO'S, MALT & GRAIN WHITE LABEL イチローズ モルト&グレーン ホワイトラベル 1,000

MACALLAN, 12 YEARS マッカラン 12年 1,000

* ソーダ割りは表記の値段+100円、トニック、ジンジャーエール割りは表記の値段+200円

* For soda add 100 yen to the listed rum price. For tonic water or Ginger Ale, add 200 yen to the listed rum price

BEBIDAS NO ALCÓHOLICAS ★ ノン・アルコール

| | | |
|---|---------------------------|-----|
| CHICHA MORADA | チチャ・モラーダ (紫トウモロコシのジュース) | 600 |
| INCA KOLA | インカ・コーラ (ペルーの炭酸飲料) | 600 |
| COCA COLA | コカ・コーラ | 500 |
| GINGER ALE | ジンジャー・エール | 500 |
| PINEAPPLE JUICE | パイナップルジュース | 500 |
| SAN PELLEGRINO (SPARKLING WATER) 500ML | サン・ペレグリーノ (ガス入りミネラルウォーター) | 700 |
| ACQUA NATÍA (STILL WATER) 500ML | ナティ-ア (ガスなしミネラルウォーター) | 700 |
| PERUVIAN COFFEE (Espresso / Lungo) | ペルー産コーヒー (エスプレッソ/ルンゴ) | 500 |
| DECAFFEINATED COFFEE (Espresso / Lungo) | カフェインレスコーヒー (エスプレッソ/ルンゴ) | 500 |

<INFUSIONES CALIENTES ホット・ハーブティー (ポット) >

| | | | |
|--------------|----------------|-----------------|---------------------|
| HIERBA LUISA | Lemongrass Tea | レモングラスティー (ポット) | 800 (中) / 1,000 (大) |
| ANÍS | Anise Tea | アニスティー (ポット) | 800 (中) / 1,000 (大) |
| MANZANILLA | Chamomile Tea | カモミールティー (ポット) | 800 (中) / 1,000 (大) |

<<MEZCLAS DE INFUSIONES CALIENTES ブレンド・ホット・ハーブティー (ポット) >>

| | | |
|--|----------------------------|-------|
| LEMONGRASS, ALMOND, PASSION FRUIT | レモングラス、アーモンドシロップ、パッションフルーツ | 1,200 |
| ANISE, LIME JUICE, GINGER, CINNAMON, HONEY | アニス、ライム、生姜、シナモン、蜂蜜 | 1,200 |
| CHAMOMILE, STRAWBERRY, CLOVE | カモミール、イチゴシロップ、クローブ | 1,200 |

<INFUSIONES FRÍAS アイス・ティー (グラス) >

| | | | |
|-------------------|---------------------|--------------|-----|
| HIERBA LUISA FRÍA | Iced Lemongrass Tea | レモングラスアイスティー | 600 |
|-------------------|---------------------|--------------|-----|